

一杯清茶里

半是风雅半烟火

谢敏



自古中国人便爱茶。人言，佛能洗心，茶能涤性，苦中有甜，甜中是苦，先苦后甘。抿一口苦茶，能品味出人生百态，这便是茶的魅力。而现在，不再限于过去的高端人群，茶慢慢变成了大众消费品。人们喝的不再是茶，而是一种悠闲与快活。在永定区八一路的天门花街里就隐匿着一家茶坊——伞缦茶坊。

伞缦茶坊采用简约的装修设计，让每一个功能空间相互连贯，产生人与茶的互动体验，搭配古朴的藤椅方桌，让大庸城的老市井茶馆情景再现。品上一碗盖碗茶，闻着老虎灶台煮茶的茶香，任过去的时光在空气中缓缓滑动，怀旧的情绪悄悄滋生。

除此之外，茶坊中的装饰，大到那些木茶柜，小到一个茶碗，都是经过精心的挑选与设计，营造了一种旧式茶馆的禅意。这一切，只为带给人们简单惬意的品茶享受。

鸟幽声忽断，茶好味重回，舒适的空间外，主角即是好茶。经过反复的筛选，伞缦茶坊甄选了云南知名的普洱茶，且坚持着最原始的手冲现泡茶方式，为茶客提供最佳的品茶体验。

伞缦茶坊的茶叶经过了称茶、润茶、初道，每一个步骤都力图准确，以达到对茶品的熟知与搭配，实现茶入口中后能获得滋味与口感的平衡。茶叶品种不同，对于热冷

饮的适宜有所区分，冷饮清爽，凉风拂面，音乐萦耳；热饮入口，口口甘醇，回味无穷。这些讲究，在伞缦茶坊中你都可以一一尝试。

除了喝茶之外，伞缦茶坊还提供了专门的茶叶进行散卖，不同的茶叶礼盒满足大家送礼的需求。

伞缦茶坊就在这闹市中不疾不徐，不骄不躁，散发着它独特魅力，期待着你的到来。端午假期，来伞缦茶坊细细品茶，让时间变慢，让人心变安。

地址：永定区八一路（崇实北校对面）天门花街



荔枝

这个夏天的甜度担当

本报记者 宋美慧

初夏的几场雷雨过后，天气越来越湿热，各个品种的荔枝也接连上市，桂味、糯米糍、三月红、妃子笑、白糖罂，果壳鲜红透绿，果肉晶莹半透，每一颗入口都软嫩浓滑，忍不住吃到流鼻血。对于荔枝，连苏东坡都不禁赋诗曰：日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。

我国是世界上最大的荔枝生产国，两广、海南一带就是荔枝的原产地。小时候在广东待过很长一段时间，经常能在别家的围墙里看到垂掉下来的荔枝，街边小巷到处可以看到买荔枝的小摊，阿婆会不会钱似地扯几颗下来让你先尝尝。父亲经常一买就是一箱，那时候家里还没有冰箱，接下来每天就是吃荔枝的日子了，总要吃到流一回鼻血的。

比起耳熟能详的妃子笑，在广东吃的最多的其实是糯米糍，父亲说这种荔枝核小肉多，吃起来才过瘾。的确，糯米糍的果实稍圆，呈偏心脏形，果壳颜色比较深，带着一些蜡黄的色调。吃起来果肉软滑多汁，果核瘦小，咬一口是满满的清甜味，极为享受。

道，极为享受。

作为资深吃货的父亲有一天突然回来说要教我怎样正确剥荔枝，笑说是单位的广东人亲传给他的。原来荔枝的皮很软很好剥，只要沿着荔枝中缝按压，然后像剥栗子那样，啪一声，如凝脂般的果肉就露出来了。

从此，吃荔枝便是一件不会粘手的事，一压一掰，果肉自动出来。一口咬下去，甜甜的汁水在口腔中迸溅，肥嘟嘟的果肉温柔融化，心情瞬间爽朗。



粽子拍了拍你，

为你讲述它的前世今生

端午至，粽飘香。粽子是怎样出现在人们的生活中的呢？一则粽子历史拍了拍你，邀你一同了解粽子的前世今生。

粽子初名筒粽，用竹筒装黏米，以草木灰汁煮熟，色、香、味别具特色，且能清热降火，调理胃肠，是一种时令食品。粽子的出现，标志着岁序转入夏季，是一年生活转折点的信号，最初并无特殊纪念意义。

到了春秋时期，逐渐改用菰（茭白）叶包黏米成牛角状，用于祭拜祖先和神灵，称角黍。之所以把粽子包成牛角状，是因为古代先民在祭祀时喜用带角的动物来作祭品，认为动物的角，是沟通人与神之间的灵物，以求五谷丰登，仓满廩实。

战国时，楚国大夫屈原爱国忧民，后被佞臣所害，传说于五月初五那天投身汨罗江。人伤其死，于是开始把屈原之死与端午节联系在一起，投角黍于江中，避免鱼鳖虾蟹破坏屈原遗体，用以表达对英雄人物的敬仰

和祭奠，从此端午节也被赋予含有道德含义的节日。

粽子正式被定为端午节食品是在晋代。人们脑洞大开，开始将一些特殊材料包在其中，包括中药材益智仁，煮熟的粽子美其名曰益智粽。南北朝的时候，粽子馅料大家族里又出现了肉、板栗、红枣、赤豆，包好的粽子还被当成礼物互相赠送。

到了唐代，粽子用米制成，看起来白莹如玉，形状也出现了菱形、锥形等，成为节日或民间风味小吃。宋代时，出现了蜜饯粽，即果品入粽。苏东坡就写下过这么一句：时于粽里见杨梅。这时还出现用粽子堆成楼台亭阁造型的现象，似乎说明，吃粽子已经成为一种时尚。

元代以后，包粽子已不限于菰叶，而是改用箬叶和芦苇叶。明清时期，粽子更被赋予了吉祥含义。相传，当时凡是参加科举考试的人，考前要吃一种细长像毛笔般的粽子，被称为笔粽，谐音必中。另一种说法是，这种笔粽吃进肚子，胸中会有神来之笔，能考出好成绩。

承载着家国情怀、融入了真情实感，从历史长河中走出来的粽子，至今依然受到人们青睐。它们的种类愈加繁多，已成为中华民族民俗文化、食文化传承的重要符号。

（来源：新华社新媒体）

